
Kawior żydowski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2415 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kg wotrobek z kury,

4 jaja ugotowane na twardo,

250 g smalcu z gęsi lub kury,

250 g cebuli,

sol, pieprz.

1. Wotrobki umyc, osaczyc i upiec na ruszcie.
2. Posiekac ugotowane na twardo jaja.
3. Obrac i pokrajac w kostke cebule, zrumienic na smalcu.
4. Ostudzona wotrobke posiekac, dodac jaja i cebule i dokladnie wymieszac. Doprawic do smaku pieprzem i sola. Podawac z chalka jako zimna przekaske.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)